

Акт

проверки общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в столовой МКОУ ООШ № 21

от 15.11.2024

Ответственный за организацию питания – Потапова А.С.

Представители родительской общественности – Подгородниченко Д.А.

Проведена проверка санитарного состояния столовой МКОУ ООШ № 21 на основании общественного контроля организации питания.

Проверено:

- санитарное состояние служебных помещений школьной столовой .
- соблюдение сроков реализации и условий хранения продуктов.
- проверка ассортимента и качества блюд.

В ходе проверки:

В служебных помещениях столовой по санитарному состоянию замечаний нет. Сроки реализации продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. Ассортимент продукции разнообразен. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты свежие, согласно требованиям Санпин.

Ответственный по питанию следит за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью их закладки. Продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, и сопровождаются документацией, удостоверяющей их качество и безопасность с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Для соблюдения качества и количества состава рациона питания, ассортимента используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, организатор горячего питания обучающихся ведет контроль за питанием.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда указанному в меню раскладке. С целью контроля за соблюдением технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Отбор осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору по СанПин 2.4.5.2409.08

Меню, в котором указывается сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, вывешивают в обеденном зале ежедневно. Продукты питания в столовой хранятся в соответствии с санитарными нормами. Обеденный зал и кухонный зал соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям.

В МКОУ ООШ № 21 создаются благоприятные условия для приема пищи. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню. Родители и дети проинформированы о здоровом питании. У сотрудников в наличии санитарная одежда. Контроль за правильностью отбора и условия хранения суточных проб осуществляет диетсестра. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся соблюдены.

В ходе проверки установлено, что питание обучающихся соответствует предъявленному меню, меню-раскладке продуктов питания.

Ответственный за организацию питания

Потапова А.С. / Подгородниченко Д.А.